Należytość pocztowa uiszczona ryczałtem.

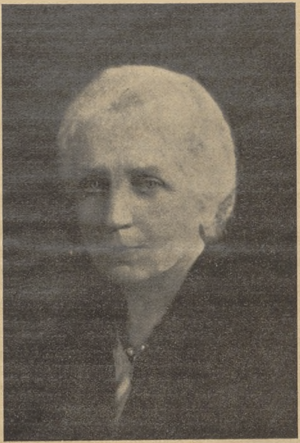
Informator

ABSOLWENTEK SEMINARJUM GOSPODARCZEGO, HAFTU
I KRAWIECCZYZNY W KRAKOWIE, UL. SYROKOMLI L. 21

ROK IX. LIPIEC 1938 — LUTY 1939. Nr. 43.

Z żałobnej karty.

Ś. p. Paula Morawska.



Dnia 19 lipca b. r. zmarła znana nam wszystkim nauczycielka i kierowniczka Seminarium Haftu przy Państwowej Szkole Zawodowej w Krakowie, ś. p. Paula Morawska. Wszyscy pamiętamy tę szlachetną i piękną postać. Jej wytworna sylwetka, śliczna twarz, okolona srebrnymi włosami, rozjaśniona dobrym uśmiechem, przyciągały ku sobie oczy i serca tych wszystkich, którzy się z Nią bliżej zetknęli. Miała dziwny dar pociągania młodych dusz, które lgnęły do Niej, niejednokrotnie zwierzając swoje bóle, troski, ale i radości. Jej osobowość pełna uroku i szlachetności oddziaływała na wychowanki, pozostawiając w nich niezatarte ślady. Wyprowadziła w świat cały szereg nauczycielek, które z wdzięcznością wspominają swoją kierowniczkę, przygotowane gruntownie do swego zawodu i uświadomione głęboko co do swoich obowiązków.

Żegnając na łamach Informatora ś. p. Paulę Morawską dobrze jest uświadomić sobie Jej zasługi na polu szkolnictwa zawodowego.

Rozpoczęła swą działalność pedagogiczną w roku 1915 w Miejskiej Szkole Robót, przetworzonej następnie na Państwową Szkołę Zawodową żeńską; było to po poważnych studiach zagranicą, zwłaszcza w Wiedniu. W tamtejszej Szkole Przemysłu Artystycznego do dziś dnia pokazują prace ś. p. Pauli Morawskiej jako niedoścignione okazy kunsztu hafciarskiego. Obdarzona niezwykłym talentem hafciarciarskim, wybitnym poczuciem smaku, niesłychanie dokładna i subtelna w wykonaniu umiała zawsze pogodzić nowe prądy w sztuce z szlachetnymi, rodzimymi tradycjami. Nic też dziwnego, że powierzono Jej zorganizować Seminarium Haftu, tej uczelni, która przygotowała cały szereg zdolnych, inteligentnych i rozumiejących prawdziwe piękno nauczycielek. Specjalną zasługą śp. Pauli Morawskiej było stworzenie metodyki haftu, które umożliwia młodym nauczycielkom nauczanie. Nic pospolitego ani tandetnego nie wyszło nigdy z pracowni p. Morawskiej. Pracujący z Nią artyści znajdowali zawsze zrozumienie dla swoich artystycnych projektów. Ileż cennych zabytków zostało uratowanych dzięki Jej umiejętnej działalności przy restaurowaniu aparatów kościelnych!

Uczennice p. Morawskiej nie traciły z Nią kontaktu po ukończeniu seminarium, zwracając się do Niej zawsze z zaufaniem, jak do matki.

Po przejściu w stan spoczynku ściśle była jeszcze złączona ze szkołą, służąc jej zawsze swoim bogatym doświadczeniem. Pracowała nadal w swoim umiłowanym zawodzie, a to w „Sekcji Opieki nad zaniedbanymi kościołami“ przy Sodalicji Pań Nauczycielek, której była Prezydentką. Ileż pracy tam włożyła! Coroczna wystawa mówiła o tem, budząc zachwyt dla wszystkiego, co pod Jej okiem i przy Jej współpracy stworzone zostało. Ubogie kościoły zwłaszcza na kresach, zaopatrywano w ten sposób w aparaty kościelne, tworzone poprostu z niczego, a mimo to zawsze wysoce artystyczne.

Żal głęboki przepełnia serce, gdy sobie uświadamiamy, że odeszła ta świetlana postać. Może być Ona wzorem dla każdej nauczycielki, jak spełniać cicho i bez rozgłosu obowiązki swoje wobec Boga, Ojczyzny i społeczeństwa.

Ś. P. Helena Witkowska.



W dniu 4 listopada 1938 r. grono nauczycielskie Państwowej Szkoły Zawodowej Żeńskiej absolwentki i uczenice odprowadziły na miejsce wiecznego spoczynku ś. p. **Helenę Witkowską**. Nad trumną przemawiały przedstawicielka władz szkolnych, delegatki kobiecych organizacyj społecznych i byłych uczennic, a w słowach nabrzmiałych wzruszeniem przebijał żal szczery i głęboki. Odeszła od nas jedna z najlepszych i najszlachetniejszych postaci kobiecych, jakie wydała Polska walcząca o wolność i byt niepodległy, a którym dane było doczekać ziszczenia marzeń i oddać swe siły na usługi Polsce odrodzonej. Śp. Helena Witkowska to działaczka niepodległościowa i społeczna w najpiękniejszym i najszlachetniejszym znaczeniu tego wyrazu, to nauczycielka i wychowawczyni dwu pokoleń Polek obywatelek, które do służby Ojczyźnie przysposabiała nauką, słowem i żywym przykładem ofiarnego życia.

Urodzona w roku 1870 w Kaliszu była jedną z pierwszych kobiet w Polsce, które ukończyły studia wyższe na Uniwersytecie w Genewie. Jako słuchaczka wydziału nauk społecznych uzyskała licencjat socjologii, zdała również egzamin z psychologii i pedagogiki. Po powrocie do kraju poświęciła się pracy pedagogicznej jako nauczycielka historii, najpierw w żeńskim zakładzie naukowym Wiktorii Niedziałkowskiej we Lwowie, a od 1899—1917 r. w I. Żeńskim Gimnazjum w Krakowie. W latach 1912 do 1919 pełniła również obowiązki kierowniczki i nauczycielki szkoły Koedukacyjnej im. Marii Ramułtowej. Jako nauczycielka była zjawiskiem niepospolitym na tle ówczesnej praktyki szkolnej i zostawiła niezatarte wspomnienia w sercach swych dawnych uczennic.

Równolegle z pracą w szkolnictwie biegnie praca oświatowa pozaszkolna. Śp. Helena Witkowska jest jedną z założycielek Uniwersytetu Ludowego w Krakowie, jest niestrudzoną organizatorką kursów, cykli wykładów, prelegentką, twórczynią programów, kierowniczką biblioteki. Wielkie usługi oddała też rozpowszechnieniu wiedzy przez rozliczne prace popularyzatorskie z zakresu historii, w szczególności historii kultury i ustroju, jakoteż redagowanie wypisów historycznych z najlepszych monografij naukowych, opartych na najgruntowniejszych źródłowych badaniach i udostępnienie ich w ten sposób młodzieży i szerokim warstwom publiczności. Prace te wypełniły wielką lukę w naszej literaturze popularno-naukowej.

W latach wojny, które zbudziły w sercach nadzieję spełnienia najgorętszych pragnień i ziszczenia ideałów wolności i niepodległości, jest śp. Helena Witkowska jedną z najczynniejszych członkiń Ligi Kobiet, redaktorką pisma „Na Posterunku", łącznikiem między Zarządem Głównym tej organizacji a Kołami lokalnymi.

Rok 1917 stanowi datę historyczną w dziejach szkolnictwa polskiego stworzenia Departamentu Oświaty przy Radzie Stanu. Wiedzę zdobytą przez nieustanne studia i pracę nad sobą, długoletnie doświadczenie pedagogiczne, zapał i gorącą wiarę w potęgę wychowania oddaje śp. Helena Witkowska na usługi budującemu się szkolnictwu polskiemu. Pisze i ogłasza w Ruchu Pedagogicznym, organie Z. N. P. i innych czasopismach pedagogicznych cały szereg artykułów dotyczących nauki historii, programu i metod nauczania tego przedmiotu. Żąda wyzwolenia nauki historii z ciasnych ram podręcznika, zbliżenia młodzieży do pomników przeszłości i źródeł historycznych przez metodyczną organizację wycieczek, szerszego uwzględnienia historii kultury i rozwoju form społecznych, a wreszcie aktualizacji nauki o przeszłości i związania jej z życiem współczesnym. Historia winna być nie tylko suchym, pamięciowym uszeregowaniem minionych dat i faktów, ale nauczycielką życia: nic tak nie może urobić duszy przyszłego obywatela, jak nauka płynąca z dziejów i przykłady życia i czynów wielkich ludzi. Domaga się także wprowadzenia do szkoły aktualnych zagadnień państwowych, społecznych i gospodarczych, jako osobnego przedmiotu i to życzenie zostało zrealizowane w programach szkolnych Polski odrodzonej pod nazwą „Nauki o Polsce Współczesnej". Jako nauczycielka tego przedmiotu w Państwowym Pedagogium w Krakowie opracowuje Helena Witkowska wspólnie z prof. Sawickim pierwszy podręcznik nauki o Polsce współczesnej dla dwu poziomów nauczania: szkoły powszechnej i średniej, który w latach 1920—1925 rozszedł się w kilku wydaniach.

Jej umysł żywy i poszukujący nieustannie nowych dróg i coraz doskonalszej realizacji zamierzeń pedagogicznych — nie zadowolił się jednak dotychczasowymi osiągnięciami.

Nauka tego przedmiotu, który uchwycić winien płynne i zmieniające się ciągle objawy życia zbiorowego z podręcznika, nie odpowiadała jej, — stwierdza, że każdy nawet najdoskonalej przemyślany i najgruntowniej opracowany podręcznik, zanim wyjdzie z druku już staje się przestarzały. Żąda jeszcze większego zbliżenia nauki do życia, zetknięcia młodzieży z realną pracą w instytucjach państwowych i samorządowych, z akcją opieki społecznej i działalnością organizacyj społecznych; dania jej w rękę oryginalnego tekstu konstytucji, ustaw i rozporządzeń, czasopism i dzienników, broszur, książek i najświeższych publikacyj. W szczególności zaś pragnie oprzeć tę naukę na podstawach socjologii i psychologii — dać poznać młodzieży odwieczne

i niezmienne prawa rządzące stosunkami między ludźmi, dać jej nie tylko pewien zasób wiedzy, ale wyrobić w młodych duszach te dyspozycje psychiczne, które w późniejszym życiu obywatelskim pozwoliłyby wychowankom szkoły zrealizować najszlachetniejsze zasady współżycia i współdziałania i tę siłę charakteru, która pozwala podporządkować swoje „ja" celom wyższym ogólnym. Naukę opisową, jaką była dotychczas nauka o Polsce współczesnej złożona z najróżnorodniejszych wiadomości z dziedziny geografii gospodarczej, ekonomii, statystyki elementów wiedzy o ustroju państwowym i stanie kultury, pragnie uczynić nauką normatywną, rodzajem katechizmu obywatelskiego, „któryby sumienie obywatelskie budził w narodzie". Wyrobieniu szlachetnego charakteru, wychowaniu doskonalszego typu człowieka i obywatela służyć winna nie tylko nauka szkolna, ale cały kierunek wychowawczy, przez zaprawianie młodzieży do pracy dla ogółu i współżycie w zespole koleżeńskim i organizacjach szkolnych. Z pośród organizacyj szkolnych szczególną miłością otaczała p. Witkowska „Ligi dobroci", wierząc, że potrafią one wyplenić z serc dzieci egoizm i złe instynkty, a wpoić miłość bliźniego i współczucie dla wszystkiego, co żyje i cierpi. Swoje głębokie myśli, rozważania i projekty reform w dziedzinie nauki obywatelstwa i wychowania obywatelskiego udało się Helenie Witkowskiej wprowadzić w czyn na terenie szkolnictwa zawodowego żeńskiego, w którym zaczęła pracować w roku 1923, najpierw zastępczo w Miejskiej Szkole Gospodarstwa Domowego, przetworzonej wkrótce na państw. Seminarium Gospodarcze, od roku zaś 1925 stale w Państw. Szkole Zawodowej i Seminarium zawodowym w Krakowie. Dzięki pełnemu zrozumieniu i uznaniu ze strony władz szkolnych, w szczególności zaś Naczelniczki szkolnictwa zawodowego żeńskiego w Ministerstwie WR. i OP. p. Marii Zaborowskiej, zamianowana instruktorką ministerialną nauki obywatelstwa, taką bowiem nazwę otrzymał ten przedmiot w nowym ujęciu, propaguje nowe metody nauczania i wprowadza nowy program w szkołach zawodowych żeńskich w całej Polsce.

Wielką wagę przywiązywała p. Witkowska do należytego przygotowania i ożywienia duchem obywatelskim i zapałem do pracy społecznej szerokich rzesz nauczycielstwa. Jako przewodnicząca Stowarzyszenia Służba Obywatelska w Krakowie i kierowniczka referatu wychowania obywatelskiego w tym Stowarzyszeniu — organizuje szereg kursów konferencyj, wykładów, lekcyj pokazowych, wycieczek dla nauczycieli, wprowadzając ich w zagadnienia związane z nauką obywatelstwa w szkole. I tak w r. 1926 organizuje kurs nauki obywatelstwa na podstawie socjologii, w latach następnych kursy o kierownictwie, o etyce obywatelskiej, o kształceniu obywatelskim w szkole zawodowej, o samowychowaniu na tle współczesnych teoryj psychologicznych i etycznych. Wprowadza też w czyn ukochaną swoją myśl o oddziaływaniu wychowawczym przez przykłady wielkich i zasłużonych ludzi. Pod Jej redakcją i przy jej autorskiej współpracy wydaje Stowarzyszenie Służba Obywatelska szereg życiorysów zasłużonych kobiet, które stanowić mogą wielką pomoc wychowawczą dla nauczycielek szkół żeńskich. Organizuje również cykl wykładów „O bohaterstwie" i o „Budowniczych Państw". Z jej inicjatywy powstaje przy Stowarzyszeniu Służba Obywatelska Instytut korespondencyjny, poświęcony zrazu głównie zagadnieniom nauki obywatelstwa i nauki o pracy, który z czasem objął wszystkie dziedziny nauczania w szkołach zawodowych żeńskich i istnieje do dziś, oddając cenne usługi nauczycielstwu szkół zawodowych.

Pracy nad dokształcaniem nauczycieli i urabianiem duszy nauczycielskiej poświęciła Helena Witkowska ogrom trudów, zdawała sobie bowiem jasno sprawę, że czynnikiem w wychowaniu i nauczaniu pierwszorzędnym, którego nie zastąpią najdoskonalsze programy ani najlepsze podręczniki i pomoce naukowe jest nauczyciel. „Cele wychowawcze urzeczywistnia się przez wpływ osobisty, przez własne nasze wartości moralne i umysłowe, przez intensywność woli i sił, jakie w pracę naszą wkładamy. Nauczyciel musi też stale, nieprzerwanie kształcić się i doskonalić, rozwijając w sobie życie wewnętrzne, musi mieć na to czas i warunki. Stąd przejawiające się w chwili obecnej dążenia do wyzwolenia nauczycielstwa z nadmiaru zajęć i obowiązków, ułatwienia mu pracy nad kształceniem i rozwojem własnej jego osobowości" pisze w roku 1935 w uwagach do programu wychowawczego gimnazjum zawodowego w Krakowie.

Sama była najoczywistszym dowodem, czem jest osobowość nauczyciela w wychowaniu. Urok zewnętrznej postaci, wielka kultura duchowa i wielka prostota, bogate życie wewnętrzne, promieniujące na zewnątrz, nieskazitelny charakter, nieustanna praca nad sobą, pogłębianie wiedzy fachowej i pedagogicznej przez ciągłe studia, lekturę, udział w zjazdach naukowych i międzynarodowych kongresach wychowawczych, zwiedzanie krajowych i zagranicznych ośrodków wychowania, wszechstronność zainteresowań obejmujących oprócz własnej specjalności nauki przyrodnicze, filozofię i sztukę, umiejętność spożytkowania poezji i piękna dla celów wychowawczego oddziaływania, wszystko to sprawiało, że w każdym środowisku, w którym danem jej było działać i pracować, wywierała wpływ dobroczynny i błogosławiony.

Szczęśliwe te z nas, które zetknęły się osobiście z wielką wychowawczynią i weszły w krąg jej promieniowania, które przejęły od niej i zachowały w sercu tę niezłomną wiarę w szlachetność natury ludzkiej i ostateczne zwycięstwo dobra na ziemi, bez której nie można być dobrym wychowawcą.

Odezwa.

Celem trwałego uczczenia zasług i pracy na polu pedagogicznym i obywatelskim śp. **Heleny Witkowskiej,** zrzeszone Organizacje Kobiece powzięły myśl utworzenia funduszu Jej Imienia. Fundusz ten, zależnie od wysokości zebranej sumy, użyty będzie przedewszystkim na położenie płyty na grobie śp. Zmarłej, ewentualna zaś reszta zostanie przeznaczona uchwałą „Komitetu uczczenia pamięci śp. Heleny Witkowskiej" na cel społeczny, bliski ideałom śp. Zmarłej, np. na stypendium dla uczenic szkół zawodowych, lub dom wypoczynkowy dla kobiet pracujących zawodowo.

Komitet uprasza PT. Przyjaciół, Znajomych, Koleżanki, Uczenice oraz Wszystkich, którzy mieli kiedykolwiek sposobność zetknięcia się z świetlaną postacią Zmarłej, o wzięcie udziału w zbiórce na powyższe cele i wpłacenie dowolnej kwoty na konto PKO nr 403-295.

Niezależny Klub Kobiecy. — Stowarzyszenie Kobiet z wyższym wykształceniem. — Stowarzyszenie Służba Obywatelska. — Unia P. Z. Obrońcyń Ojczyzny. — Związek Pracy Obywatelskiej Kobiet.

Za komitet:

Bizerska Emilia.

Karolina Bohdanowska.

Praktyka zawodowa absolwentek seminarium gospodarczego.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu nauczycielskiego t. zw. egzaminu kwalifikacyjnego jest dla absolwentki seminarium gospodarczego odbycie rocznej praktyki zawodowej.

Władze szkolne stawiając ten warunek miały na celu przeniesienie absolwentki przed rozpoczęciem przez nią pracy w szkole gospodarczej w życiowe naturalne warunki dla poznania rzeczywistych warunków pracy w obrębie gospodarstwa rodzinnego, zbiorowego oraz dla uzupełniania umiejętności fachowych w warstatach gastronomicznych u fachowców — specjalistów, których praca odznacza się często wybitną sprawnością i doskonałą organizacją choć wykazuje prawie zawsze braki pod względem stosowania zasad racjonalnego żywienia.

Szkoła przygotowawcza dając gruntowne podstawowe teoretyczne wiadomości z zakresu racjonalnej gospodarki, oraz podstawowe umiejętności w obrębie całokształtu zajęć gospodarczych musiała — siłą faktu — prowadzić pracę w warunkach nieco sztucznych, stąd konieczność zetknięcia się z tymi zagadnieniami na terenie życia.

Rozpatrzmy każdy z wymienionych rodzajów praktyki pod kątem trudności jej wykonywania oraz korzyści jakie absolwentce przynosi. Najwłaściwiej będzie zacząć od uzupełnienia umiejętności fachowych u wybitnych specjalistów odznaczających się nieraz fenomenalną zręcznością nabytą przez długoletnią praktykę. Zręczność ta łączy się często z dobrą organizacją pracy, należytą kolejnością czynności, oraz użyciem celowych przyrządów i zastosowaniem pomysłowych sposobów.

W każdym większym mieście są dobrze prowadzone restauracje, cukiernie, piekarnie, masarnie czy pralnie, gdzie absolwentka w przeciągu krótkiego czasu może nabyć wprawy i zorientować się w organizowaniu pracy w danej dziedzinie zajęć.

Trudności w uzyskaniu przyjęcia na praktykę w przedsiębiorstwach gastronomicznych o ustalonej opinii są zwykle dość duże, wynikają one często z niechęci właścicieli do intruzów chcących podpatrzyć ich sposoby pracy. Czasem powodem niechęci są nie całkiem racjonalne metody pracy lub pozostawiające do życzenia warunki higieniczne przedsiębiorstwa, wreszcie nieuzasadniona w tym wypadku obawa konkurencji zawodowej.

Druga grupa trudności, które czynią ten rodzaj praktyki nieprzyjemnym to nie zawsze odpowiednie odnoszenie się personelu do praktykantki, w której ten widzi często rywalkę, mającą w przyszłości odebrać mu chleb, niejednokrotnie dokuczy tu praktykantce brak kultury i niewłaściwe odnoszenie się do niej personelu męskiego. Rozumne i poważne postawienie sprawy przez właściciela zakładu może te trudności w dużej mierze złagodzić. Dużą też rolę w odpowiednim ułożeniu się stosunków na praktyce tego typu odgrywa ustosunkowanie się samej praktykantki, która poważnym i taktownym postępowaniem, sumiennością, starannością i solidnością w wykonywaniu każdej czynności wykaże z jednej strony szacunek dla pracy fizycznej i dla ludzi tej pracy, a z drugiej swoją kulturę ogólną, opanowanie i zdrowe, głębokie zasady moralne.

Niestety jak wszędzie tak i tutaj zdarzają się praktykantki rekrutujące się z tych mniej obowiązkowych, samodzielnych i solidnych uczennic, które już w szkole odznaczają się krytycznym nastawieniem do szkoły i swoich nauczycieli, którzy są oczywiście winni słabym ocenom na świadectwach okresowych i słabemu wynikowi egzaminu końcowego — te także niewłaściwie podchodzą do praktyki. Nie umiejąc odróżnić zadań i zakresu pracy szkoły od zadań przedsiębiorstwa gastronomicznego, zachwycone sprawnością pracy fachowców i ich umiejętnością przyrządzania smakołyków, krytykują wobec nich pracę szkolną jako „całkiem inną" i „nic nie wartą" — albo też odnoszą się do pracy ludzi prostych i do nich samych z lekceważeniem i wyższością niczem nie uzasadnioną. Opuszczając godziny pracy i ograniczając się tylko do obserwacji, dbając tylko o uzyskanie zaświadczenia na papierze — podrywają u praktykodawców autorytet solidności pracy nauczycielek gospodarczych. Nie wzbudzając bynajmniej szacunku dla siebie samych, utrudniają przyjmowanie na praktykę innych koleżanek, któreby napewno wyniosły z tej praktyki dużo korzyści zarówno dla siebie jak i dla przyszłej pracy zawodowej. Na szczęście takie typy praktykantek — obijaczek należą do wyjątków.

Drugi etap praktyki, to praktyka w domu rodzinnym. Absolwentki semin. gospod. mają być w przyszłości nauczycielkami w szkołach „Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym" mają przez swoje uczennice podnosić kulturę i zdrowotność domów rodzinnych. Mając uczyć organizowania całokształtu zajęć domowych — powinny znać warunki życia domowego.

Kiedy przed kilku laty sprawa praktyk domowych stała się aktualną, zdawało się, że nie natrafi ona na większe przeszkody, tymczasem stało się inaczej. Panie domu spodziewały się po inteligentnej, fachowo przygotowanej praktykantce przede wszystkim korzyści dla swego gospodarstwa, zapominając, że praktykantka to młoda dziewczyna, która dopiero opuściła szkołę, gdzie nią kierowano, kontrolowano przydzieloną pracę — nie posiadająca ani wprawy długoletniej kucharki, ani samodzielności rutynowanej gospodyni.

Pani domu przyjmując praktykantkę rozszerza teren pracy domowej spełnianej tylko dla dobra swoich najbliższych na teren szerszych zagadnień mających cechy pracy społecznej. Przyjęcie praktykantki należy pojmować jako czyn społeczny, kierować jej pierwszymi krokami, otoczyć opieką i okazać wyrozumiałość dla błędów popełnionych na terenie sobie nieznanym i krytycznie nastawionym.

Niestety nie wiele u nas pań pojmuje praktykę jako odpowiedzialną służbę społeczną, dostarczającą szkolnictwu zawodowemu teoretycznie i praktycznie wyszkolonych pracownic.

Rozpatrzmy teraz obowiązki praktykantki wobec domu, w którym się znajdzie. Przyjmując praktykę w domu prywatnym trzeba odrazu poinformować się o zakresie obowiązków i zdać sobie sprawę z tego, że obowiązki te muszą być bezwzględnie spełnione i to w sposób możliwie najlepszy bez usuwania się od zajęć mniej przyjemnych. Z początku pracować ściśle według wymagań gospodyni domu,

czy ułożonego przez nią planu, a po poznaniu warunków domowych, trybu życia i porządku codziennych prac, starać się wnieść w nie własną myśl i orzeźwiający powiew racjonalizacji tego, co wydaje się nie racjonalne i małoproduktywne. Sumienność, dokładność i obowiązkowość to zalety niezbędne jak niemniej życzliwe ustosunkowanie się do praktykodawczyni i jej domowników. Nie dosyć na tym, praktykantka nie może zapominać, że osoba przyjmująca ją do swego domu bierze na siebie trud uczenia i kierowania, a za spełnianie tego odpowiedzialnego czynu obywatelskiego należy się jej ze strony praktykantki uczciwe postępowanie i wniesienie do gospodarstwa nowych a racjonalnych metod pracy opartych na jej przygotowaniu teoretycznym wyniesionym ze szkoły.

W zakresie **odżywiania** rodziny ma praktykantka możność realizacji wiadomości teoretycznych w kierunku podniesienia poziomu żywienia domowników bez podnoszenia poprzednio wydawanej na ten cel sumy. A więc ułożenie na dłuższy okres jadłospisów całodziennych z doborem potraw odpowiednich do warunków życia, wieku, pory roku i należycie urozmaiconych a odpowiadających wymogom nowoczesnej dietetyki. Po rozpatrzeniu ich z panią domu, t. zn. należytym uzasadnieniu i po uzyskaniu aprobaty pozostanie praktykantce już tylko należyte wykonanie potraw i estetyczne podanie, przyczem nie zapomni o wybraniu takich sposobów przyrządzania produktów, aby te nie wiele traciły ze swych wartości odżywczych.

W dziedzinie **organizacji** polegającej np. na przewidywaniu kolejności czynności, czasu pracy, analizie wykonywanych czynności, analizie całokształtu zajęć domowych rozłożeniu prac w ciągu tygodnia przy porządkach tak, aby domownicy nie odczuli nieprzyjemnie ich wykonywania, albo w zakresie racjonalnego urządzenia ubikacyj gospodarczych — powinna starać się stosować na terenie domu prywatnego swoje wiadomości, próbować sił w tej dziedzinie, gdy chodzi o objęcie całokształtu różnorodnych prac domowych. Musi wiedzieć o tym, że słusznie pani domu spodziewać się może z jej strony **inicjatywy** polegającej na inteligentnej spostrzegawczości i uprzedzaniu wydawania ciągłych poleceń, a więc np. samorzutnym zajęciu się naprawą zepsutego naczynia, przyrządu czy sprzętu, odprasowaniu zmiętej sukni, odczyszczeniu czy daniu do odnowienia zniszczonego srebra, wyczyszczeniu zanieczyszczonego klosza itp. To wszystko drobne a niezbędne czynności, na których samorzutne wykonanie trudno doczekać się ze strony nieinteligentnej pracownicy domowej.

Praktykantka musi zdać sobie sprawę z tego, że jej **wydajność** pracy jest na ogół mniejszą aniżeli wprawnej pmocnicy domowej, dlatego też musi tak rozplanować zajęcia, aby miała sposobność częstego ćwiczenia różnych czynności dla zwiększenia wydajności wykonywanych prac.

Rozsądnie pojęta i praktycznie stosowana przez praktykantkę **oszczędność** ujawniać się będzie w doborze i wyszukaniu właściwego źródła zakupu produktów, zastępowaniu drogich tanimi o tej samej wartości odżywczej, oszczędnym używaniu gazu i prądu, dobieraniu środków i sposobów konserwowania naczyń i sprzętów, oszczędnym grzaniu wody do mycia, zużytkowaniu resztek, stosowaniu naczyń wieżowych itp. itp.

Nic dziwnego, że w zakresie **porządku i czystości** mają panie domu duże wymagania, nasze gospodarstwa tak liczne wykazują braki pod tym względem, iż należałoby z całą konsekwencją i wytrwałością dążyć do wyrobienia tego zamiłowania a to przez przestrzeganie stałego, najodpowiedniejszego miejsca dla każdej rzeczy. Czystość nie powinna ograniczać się do miejsc i rzeczy widocznych, rzucających się w oczy, ale właśnie wszystkie kąty, szuflady, wierzchy szaf i innych mebli powinny wskazywać na gruntowne uświadomienie, przyzwyczajenie i wogóle właściwe ustosunkowanie się praktykantki do całej podstawowej zasady racjonalnej gospodarki domowej.

Porządek zajęć w ciągu dnia zachowany być winien z możliwie największą **punktualnością**. Spóźnienia w wydawaniu posiłków, zachowaniu godzin pracy i spoczynku wpływają ujemnie na spokój i harmonię w domu, a przeciwnie systematyczna i punktualna praca daje zadowolenie i możliwość zachowania radości i wypoczynku dla wszystkich domowników. Pobyt i praca praktykantki w danym domu musi pozostawić widoczny ślad jej pomysłowości w zakresie udoskonalenia wszystkich zajęć — okres praktyki to ciężka i odpowiedzialna praca i zdobywanie cennych doświadczeń na okres późniejszej pracy zawodowej na terenie szkoły.

Za równie ważną należy uznać praktykę w gospodarstwach zbiorowych, a więc w internatach szkolnych, pensionatach, koloniach wypoczynkowych itp., gdyż uczy organizować pracę na dużą ilość osób, załatwiać zakupy masowe z wykluczeniem kupna da „deka" — obliczać zapasy i gromadzić na zimę w piwnicy i spiżarni. Jadłospisy dostosować tu trzeba do potrzeb żywionej młodzieży, czy — jak w pensionatach — dla rekonwalescentów lub osób słabych. Specjalnego ujęcia wymaga sprawa doboru potraw także pod względem techniki i czasu przyrządzania w stosunku do ilości sił pomocniczych, urządzeń i środków materialnych. Odpowiedzialność za każdy grosz zmusza do ścisłeyo zapisywania wydatków i prowadzenia ksiąg gospodarczych w sposób jasny i nie skomplikowany.

Przygotowanie przydziałów dla służby i wogóle personelu pomocniczego, rozplanowanie tych zajęć w ciągu dnia i dłuższych okresów czasu, odpowiedzialność za punktualne funkcjonowanie gospodarstwa dla dużej ilości osób, zapewnienie im należytego pożywienia i wygody oraz umiejętność zmieszczenia się w ramach ściśle określonego budżetu — to są wymagania, które stawia przed praktykantką życie w gospodarstwie zbiorowym. Walory tego typu praktyki duże, wymaga ona szukania własnych dróg postępowania, zmusza do ciągłego czuwania nad zmieszczeniem się w czasie, uczy prawidłowego postępowania z ludźmi, zapewnienia im i sobie należytego wypoczynku, wyrabia odpowiedzialność za przyjęte obowiązki.

Rozmyślnie umieściłam omówienie tego typu praktyki na końcu, zdaje mi się bowiem, że odbywanie praktyki w kolejności wyżej przytoczonej dałoby najlepsze rezultaty. A więc najpierw praktyka dokształcająca pod względem umiejętności fachowych, dla nabrania wprawy, poznania wygodnych i wypróbowanych technik i sposobów przyrządzania potraw, pod warunkiem umiejętności odróżnienia tego co właściwe od tego co przestarzałe i nieracjonalne.

Potem praktyka na terenie gospodarstwa domowego dla poznania umiejętności objęcia całokształtu zajęć i wreszcie praktyka w gospodarstwie zbiorowym.

Oczywiście nie zawsze uda się absolwentce odbyć praktykę w tej kolejności i od niej samej w dużej mierze zależeć będzie rozmiar korzyści jakie z praktyk osiągnie. Idzie o to, aby rozumiała, że ma ich wynieść jak najwięcej, a nie traktować praktyki jako zło konieczne, potrzebne do uzyskania zaświadczenia uprawniającego do zdawania egzaminu nauczycielskiego.

Maria Plaschke.

Moja praktyka na statku „Piłsudski".

Pracując w Gdyni jako nauczycielka gospodarstwa domowego, otrzymałam polecenie — od władz szkolnych — odbycia praktyki hotelarskiej na statku „Piłsudski". Miałam zapoznać się z terenem, warunkami i sposobami pracy na statku, celem późniejszego prowadzenia kursów dla stewardess (pokojówek na statku). Równocześnie otrzymałam polecenie z Ministerstwa W. R. i O. P. do polskich konsulatów za granicą ułatwienia mi zwiedzenia szkół z działu gospodarczego w obcych krajach. Niestety jednak warunki pracy i moi przełożeni na statku nie pozwolili mi na wykorzystanie cennego udogodnienia.

Praktykę tę odbywałam przez 6 tygodni najpiękniejszych miesięcy letnich, od połowy lipca do końca sierpnia. Zajęcia trwały cały dzień, od godziny 6-tej rano do późnego wieczora; pracowałam tam w charakterze stewardessy. Do zakresu moich zajęć należało codzienne i okresowe (tygodniowe) sprzątanie 20 kabin, w tym 10 kabin dwu-osobowych, reszta jednoosobowych, obsługa gości w liczbie 25 osób i załatwianie drobnych spraw hotelarskich.

Plan i organizacja zajęć przedstawiały się następująco: rano o godz. 6-tej musiałam być już gotowa do pracy, którą rozpoczynałam od czyszczenia obuwia w ilości do 40-tu par. Następnie przygotowywałam kąpiele i wykonywałam drobne posługi. Po opróżnieniu kabin przez pasażerów o godz. 9-tej przystępowałam do codziennego sprzątania t. j. wietrzenia, mycia umywalni i wszystkich przyborów toaletowych, ścielenia łóżek, przy czym należy nadmienić, że co drugi dzień była zmieniana bielizna pościelowa, czyli każdego dnia musiałam przewlec pościel z 12 łóżek. Potem zamiatałam podłogę i ścierałam kurze. Wszystkie te czynności musiały być ukończone do godz. 12-tej, t. j. do inspekcji ochmistrza. Resztę dnia musiałam spędzać u siebie w kabinie, zawsze gotowa na każdy dzwonek do usług gości.

Taki tryb życia i pracy trwał przez cały czas podróży na morzu.

Po przybyciu statku do kresu podróży jak i po każdorazowym powrocie do Gdyni, po opuszczeniu statku przez pasażerów, przeprowadzało się gruntowne porządki w kabinach: z obmywaniem spirytusem skażonym ścian i sufitów, czyszczeniem szaf i szuflad, froterowaniem podłóg, zmianą bielizny pościelowej, ze wszystkich łóżek, czyszczeniem niklu i luster.

Porządki te musiały być przeprowadzone bardzo starannie i precyzyjnie, kontrola wyników pracy była bardzo surowa i dokładna (np. ochmistrz białą rękawiczką przecierał meble, podłogę pod łóżkami i meblami — kontrolując czy kurz został dokładnie wytarty).

Zakres moich wpływów na ulepszenie dotychczasowych sposobów pracy obejmował tylko moją osobistą pracę, bo całość jej organizacji nie pozostawiała nic do życzenia — karność, dyscyplina, porządek na wysokim poziomie.

Korzyści tej praktyki:

1) Zaznajomiłam się z doskonałą organizacją hotelarstwa morskiego.

2) Nabrałam dużej sprawności w sprzątaniu mieszkań.

3) Wypróbowałam różne środki i sposoby sprzątania.

4) Zapoznałam się z trybem życia i pracy na jednym z najpiękniejszych statków.

5) Musiałam najpilniej przestrzegać punktualności i dokładności w pracy, nauczyłam się zwalczać i pokonywać ciężkie nieraz trudności, wreszcie nauczyłam się... obrony godności własnej.

6) Zapoznałam się z cudownie malowniczym krajobrazem fiordów Norwegii.

7) Zwiedziłam ogólnie Stokholm, Kopenhagę i Nev - York — poznałam szeroki świat i ludzi.

K. Bohdanowska.

Kalkulacja posiłków i przepisy sporządzania potraw na lekcji gospodarstwa domowego.

Równolegle z przekształceniem metody nauczania gospodarstwa domowego z werbalnie narzucającej na poszukującą i pokazującą, pobudzającą inicjatywę, wyrabiającą samodzielność a kształcącą równocześnie intelekt i sprawność fizyczną — ujawniły się usiłowania w kierunku zreformowania kalkulacji posiłków. (Informator Nr 24 z roku 1933). Dążenia reformatorskie szły po linii uzupełnienia dotychczas uwzględnianych kosztów produktów kosztami dodatkowymi jak koszt opału, lokalu, światła, robocizny itd. a to dla objęcia całości kosztów związanych z zagadnieniem żywienia. P. inż. Laskowska opracowała w „Kursach Korespondencyjnych" sposoby obliczania tych wszystkich kosztów w różnych życiowych warunkach tak, aby absolwentki szkół gospodarczych umiały skalkulować przez siebie przyrządzone posiłki także wtedy, gdyby chciały prowadzić gospodarstwo zarobkowe, zaś w warunkach gospodarstwa domowego umiały objąć całość wydatków związanych z żywieniem rodziny i przeznaczyć na nie odpowiednią sumę w budżecie domowym.

Takie ujęcie kalkulacji wymaga dokładnego opracowania na lekcjach rachunkowości, gdzie uczennice dowiadują się jakie koszty związane są z przyrządzaniem posiłków i jak przeprowadza się ich obliczanie w realnych a różnych warunkach życiowych. Na lekcjach gospodarstwa zastosowują uczennice nabyte wiadomości przez doliczanie do kosztów produktów koszty dodatkowe w pewnej określonej sumie czy też procencie. W ten sposób kalkulacja posiłków uzyskuje charakter kalkulacji zawodowej.

Przeprowadzenie kalkulacji na lekcji gospodarstwa przedstawia się obecnie mniej więcej w ten sposób: Na pierwszych lekcjach zaznajamia nauczycielka wszystkie uczennice z zewnętrzną stroną obliczeń, t. zn. z lineamentem, miejscem tematu, daty, ilości osób, z kolumnami pieniężnymi i treści, ze sposobem wpisywania danych pozycyj i ich obliczaniem, rozliczaniem kosztu posiłku na jedną osobę. Sprawie tej poświęca na pierwszych lekcjach więcej czasu, a kiedy uczennice osiągną pewną wprawę w obliczaniu, przydziela jedną z nich do obliczania na tablicy, zaś inne zajęte w tym czasie swoją pracą, mają obowiązek w wolnej chwili odpisać do swoich zeszytów. Czynią to najczęściej w pośpiechu bezmyślnie i bez żadnego zainteresowania o czym świadczą błędy w ich zeszytach odpisywane bezkrytycznie z tablicy w razie pomyłki popełnionej przez dyżurną. Czynność ta powtarzana codziennie w tej samej formie staje się ciężarem dla nauczycielki a plagą egipską dla uczennic, które z tego rodzaju pracy nie wynoszą żadnych korzyści — poza dyżurną — a co gorsza zrażają się do prowadzenia rachunków wogóle.

Nieprawdopodobne tempo, w jakim musi prowadzić lekcję nauczycielka gospodarstwa domow. przy 3-godzinnej jednostce lekcyjnej, zmusza ją do ograniczenia do minimum czasu dla teoretycznej części lekcji, a więc także kalkulacji i przepisów i poszukiwania sposobów uproszczenia przeprowadzania tych dwóch zagadnień. Usiłowania w tym kierunku ujawniły się w sprawozdaniach z pracy instruktorskiej przedstawionych do egzaminu kwalifikacyjnego przez absolwentki Seminarium Gospodarstwa w Krakowie. Z prac tych przedstawiamy dwa przykłady i tak: P. Herminy Bączyńskiej absolwentki z roku 1936, obecnie nauczycielki w Szkole Przysp. w Gosp. Rodzinnym Związku Polek w Katowicach i P. Wandy Wojasówny absol. z r. 1936 naucz. w Państw. Gimn. Zawod. w Częstochowie.

P. Bączyńska wypisuje przed lekcją na tablicy temat, który po kilku lekcjach jest już racjonalnie zestawionym jadłospisem, uczennice wpisują sobie to zestawienie do osobnych zeszytów razem z kosztem poszczególnej potrawy i całego posiłku. Mają to być dla nich i ich domów rodzinnych gotowe jadłospisy, dostosowane do potrzeb środowiska tak pod względem odżywczym jak i materialnym.

Właściwą kalkulację wpisują uczennice w osobnych zeszytach. Obliczenia uskuteczniają zaraz po zapoznaniu się z ilościami produktów w danej potrawie, wpisując obok ilości — jej koszt i zliczając koszt całej potrawy, a potem całego posiłku. Koszt ten wpisują w temacie — jadłospisie zaraz po obliczeniu. Ceny jednostkowej nie uwzględniają, gdyż cennik produktów znajduje się w kuchni szkolnej i w zeszytach uczennic, które obliczając co lekcję, pamiętają także ceny, zaś zaszłe zmiany zgłasza kupująca dyżurna.

Kalkulacja jest równocześnie skróconym a jasnym przepisem, na który w innej formie czasu nie ma.

P. B. zyskała przez to uproszczenie kalkulacji — jak sama stwierdza — 10 minut czasu, ten sposób pisania przepisów uważa za bardziej życiowy, a obliczanie kosztów przed przyrządzaniem posiłków za racjonalne, gdyż uczennice mając obliczenie zaraz obok tematu orientują się od razu w kosztorysie danego posiłku i wyciągają z tego wnioski co do możliwości zastosowania go u siebie w domu.

1 XII 1938.

		zł gr
1.	Zupa koprowa z grzankami	—·68
2.	Kotlety z jaj	1·21
	Sałatka z kapusty kiszonej	—·30
3.	Placek półkruchy z marmoladą . . .	1·27
	Opał — 1 m^3 gazu	—·35
	Środki porządkowe	—·20
	Obiad na 6 osób kosztuje	4·01
	„ „ 1 osobę „	—·66

Temat wpisany w osobnym zeszycie przeznaczonym na jadłospisy.

Koszt zł	Ilość			
		Zupa koprowa.		
0,08	20 dkg	jarzyn	wywar — przecedzić	podprawić, przygotować
—	2 l	wody		
0,30	1/4 l	śmietany	połączyć	
0,02	4 dkg	mąki		
0,01		sól		posolić
0,10	1 wiązka	kopru — posiekać		dodać surowy koper do zupy
0,51				
		Grzanki.		
0,10	8 dkg	bułki czerstwej — pokrajać w kostkę	zrumienić w piekarniku na złoty kolor	
0,07	2 „	masła — stopić na patelni		
0,17				
		Kotlety z jaj.		
0,78	6 szt.	jaj — wygotować na twardo — obrać z łupki	zemleć	połączyć składniki, formować kotlety
0,05	4 dkg	bułki	namoczyć, odcisnąć	
—		woda		
0,06	3 dkg	tłuszczu	zrumienić	
0,01	3 „	cebuli		
0,13	1 szt.	jajo		
0,01		sól		
0,05	4 dkg	bułki tartej	otaczać kotlety w bułce tartej — usmażyć	
0,12	6 „	tłuszczu		
1,21				
		Sałata z kiszonej kapusty.		
0,16	50 dkg	kapusty kiszonej — pokrajać	połączyć składniki	
0,01		sól		
0,01	1 „	cebuli — pokrajać		
0,01	1 „	cukru		
0,01		kminku		
0,10	3 ł	oliwy		
0,30				
		Placek półkruchy z marmeladą.		
0,13	25 dkg	mąki	zarobić ciasto dać do wypoczęcia	dodać proszku, wyrobić, ciasto podzielić na 2 części, jedną połową wyłożyć blachę wałkując ciasto na grubość palca
0,32	9 „	masła		
0,11	9 „	cukru mączki		
0,13	1 szt.	jajo		
0,01		sól		
0,05		śmietany		
0,08	1/2 szt.	proszku spulchniającego		
0,30	15 dkg	marmolady		— posmarować ciasto marmoladą
0,04		tłuszcz do smarowania		przykryć drugą połową ciasta
0,07		białko do smarowania		— posmarować ciasto po wierzchu
0,03	3 dkg	cukru grysikowego		— posypać — upiec placek w średnio gorącym piecu.
1,27				

P. Wojasówna pisze o kalkulacji w swoim sprawozdaniu z pracy instruktorskiej: „Kalkulację posiłków prowadziłam w ten sposób, aby dziewczynki w jednym zeszycie miały proporcje, kolejność czynności i kalkulację, co daje zupełne opracowanie danej potrawy. Ten sposób okazał się dobry, uczennice od razu wdrażały się do prowadzenia kalkulacji i orientowały w kosztach żywienia".

P. W. prowadzi również kalkulację na początku lekcji zaraz przy omawianiu przepisu. Po wdrożeniu się pod kierunkiem nauczycielki w sposób pisania skróconych przepisów czynią to później uczennice samodzielnie, w wolnej chwili, co przyczynia się do przypomnienia i ugruntowania nabytych wiadomości.

1. Zupa ziemnaczana.
2. Zrazy siekane z kaszą hreczaną.
3 Kompot z jabłek surówkowy.

18 XI 1938 r.
Obiad na 19 osób.

Ilość kg	Ilość dkg	Ilość różne	Nazwa produktów	Ilości na 6 os.	Kolejnośc czynności	C. jednost. zł gr	K. produkt. zł gr	K. potrawy zł gr
			Zupa					
		2 w.	jarzyn	1 w.	Nastawić na wywar	0,05	0,15	
	03		grzybów	0,01 kg		9,—	0,27	
			wody na 1 osobę	1/4 l	Na przecedzonym wywarze ugoto-			
1	50		ziemniaków	0,50 kg	wać ziemniaki pokrajane w kostkę.	0,06	0,09	
		3/4 l	śmietany	1/4 l	Mąkę rozmącić w śmietanie, połą-	1,40	1,05	
	12		mąki	0,04 kg	czyć z zupą — zagotować, posolić,	0,50	0,06	
			sól		dodać posiekanej pietruszki.	0,32	0,03	
			zielona pietruszka			0,05	0,05	1,70
			Zrazy					
		6 szt.	bułki czerstwe	2 szt.	Namoczoną bułkę odcisnąć z wody.	0,04	0,24	
			wody					
	09		tłuszczu	0,03 kg	Zrumienić cebulę na tłuszczu.	2,—	0,18	
	06		cebuli	0,02 „		0,20	0,02	
1	20		mięsa wołowego	0,40 „	Pokrajane mięso zemleć wraz z bułką	1,60	1,92	
	60		mięsa wieprzowego	0,20 „	na maszynce.	1,80	1,08	
		3 szt.	jaj	1 szt.	Dodać jajo, sól — wymieszać.	0,11	0,33	
			sól			0,32	0,03	
	12		mąki	0,04 kg	Formować zrazy, otaczać w mące,	0,50	0,06	
	18		tłuszczu do smażenia	0,06 „	obsmażyć, ułożyć w rondlu.	2,—	0,36	
			Sos: tłuszcz ze smażenia					
	06		cebuli	0,02 „	Cebulę zrumienić na tłuszczu, dodać	0,20	0,02	
			przypraw		do zrazów, zalać wodą wraz z przy-		0,03	
			woda, sól		prawami — dusić 15 miuut.	0,32	0,02	
	90		kaszy hreczanej	0,30 „	Kaszę przebrać, zmierzyć. Zagotować	0,70	0,63	
			2x tyle wody co kaszy		wodę z tłuszem i solą, wsypać kaszę,			
	09		tłuszczu	0,03 „	zamieszać i gotować powoli. Gdy	2,—	0,18	
			sól		woda wsiąknie w kaszę wstawić do	0,32	0,03	5,13
					piekarnika.			
			Kompot					
2	10		jabłek	0,70 „	Jabłka obrać, poszatkować, układać	0,80	1,68	
	45		cukru mączki	0,15 „	warstwami przesypując mączką cu-	1,20	0,54	
		3 szt.	sok z cytryny	1 szt.	krową i skrapiając sokiem z cytryny.	0,15	0,45	2,67

Zestawienie kosztów:

Koszt produktów	9,50
„ opału	0,80
„ środków do czyszcz.	0,45
Koszt obiadu na 19 osob	10,75
Cena obiadu na 1 osobę	0,57

Przykłady powyższe wskazują na czynione usiłowania w kierunku usunięcia nudy i bezcelowości z lekcji w jej części przeznaczonej na kalkulację, a to przez łączenie kalkulacji z przepisem i obliczenie kosztu potraw i posiłku równocześnie z poznaniem sposobu przyrządzania. Daje to interesujący całokształt wiadomości o danej potrawie oraz wpływa na skrócenie czasu lekcji przez ominięcie wypisywania długich objaśnień i przepisów.

Maria Słomkówna.

Dekoracja potraw, półmisków i tortów.

Przed wydaniem półmisków z kuchni dekorujemy je, aby przez działanie na zmysł wzroku pobudzić apetyt u spożywających posiłek. Stosowanie dekoracji wykazuje pewną dążność do podniesienia sztuki zdobniczej w przemyśle gastronomicznym. To też, o ile dom prywatny, pensjonat, lub restauracja są dobrze i fachowo prowadzone, dbają o wykończenie i dekorację potraw.

Dużej staranności wymaga należyte przygotowanie i odpowiednie rozmieszczenie potraw na półmiskach, gdyż najlepsze potrawy np. mięsne źle podzielone (potranżerowane) tracą na swej wartości, natomiast mniej kosztowne, lecz zachęcająco ułożone i efektownie przybrane wywołują lepsze wrażenie.

Przy nakładaniu należy uważać, aby nie przeładowywać półmisków, brzegi pozostawić wolne dla dekoracji i na t. zw. garnitury z jarzyn, ziemniaków, klusek itd. Zależnie od warunków dekoracja półmisków będzie wystawniejsza, lub skromniejsza, nigdy jednak nie przeładowana.

Dekorując półmiski należy wziąć pod uwagę: odpowiedni dobór barw dekoracyjnych, odpowiedni materiał zdobniczy, nadający się do danej potrawy. Np. do śledzi i ryb — cytryna, grzyby, jaja, sałata zielona, cebula, pomidory, chrzan strugany itp.

Jako materiał dekoracyjny mogą służyć tylko części jadalne:

1) zielone liście sałaty, pietruszki, selerów, rzeżuchy, jarmużu, koperku, szczypiorku itp.

2) Z jarzyn: pikle jarzynowe, marchew, kalafiory, szparagi, kalarepka (krajana ozdobnie), pomidory, grzyby, ogórki, rzodkiewka, groszek zielony, kaparki, cebula.

3) Nadto: kawior czerwony lub czarny, galarety mięsne i rybne, jaja, szyjki rakowe itp.

4) Z owoców: pomarańcze, cytryny, ananas, śliwki, winogrona itp.

5) Różne dekoracje z ciasta francuskiego, babeczki z ciasta kruchego, opiekanki z bułki, koszyczki z kiełbasy, lub ziemniaki w różnych postaciach itp.

Największe pole do popisu stanowią zimne dania, gdyż można je zawczasu układać i ubierać np. auszpikami, pasztecikami, majonezem, gwiazdkami wykrawanymi z jarzyn itp. Auszpiki zastudza się w różnych foremkach, (można je barwić), dekorując krajać, siekać lub wyciskać przez tubkę.

Wędliny i mięsa zimne dekorować można zieloną sałatą, ogórkami, pomidorami i drobno krajanym auszpikiem. Dla nadania połysku powleka się cienko powierzchnię mięsa rozpuszczonym auszpikiem, a ryby i śledzie oliwą (np. śledzie i ryby wędzone). Gorące potrawy zdobić masłem sardelowym, umieszczając je na plasterkach cytryny. Tego rodzaju dodatek podnosi smak mięsa, zwłaszcza rumsztyków. Mięso z rusztu i smażone pokrywa się zazwyczaj przed wydaniem sporymi kawałkami zdobnie krajanego masła deserowego.

Przed ułożeniem potraw na półmisku należy zdecydować plan dekoracji i wzór wcześniej obmyślony ustawić. Ułożenie mięsa będzie zależało również od kształtu półmiska. Na półmisku długim umieszczamy je w środku, z boku, lub skośnie, podłużnym pasem. Półmisek okrągły wymaga ułożenia kolistego i zastosowania promieni.

Wędliny układa się przeważnie według kolorów i gatunków, pokrajane w plastry, leżące równo jeden obok drugiego, lub zwinięte w rulony, tubki i udekorowane piklami, galaretką, jarzynami itp.

Sałaty można układać w kształcie kwadratu, prostokąta, lub stożka, oblać sosem i udekorować dodatkami, wchodzącymi w skład sałaty.

Jeżeli na jednej salaterce podaje się równocześnie kilka gatunków jarzyn, to oddziela się je paskami z jarzyn, lub ciasta andrutowego, np. bukiet z jarzyn. Jarzyn nie krasić na półmiskach, lecz podawać z kawałkiem ozdobnie krajanego masła deserowego.

Potrawy gorące dekoruje się w ostatniej chwili przed wydaniem, aby ich nie ostudzić. Oszczędnie i efektownie wypada dekoracja liśćmi sałaty zielonej, pietruszki lub jarmużu.

Kremy dekorować bitą śmietanką, konfiturami, surowymi owocami sezonowymi, rurkami andrutowymi itp. Kremy i lody podawać w szklanych kieliszkach (pucharkach), a studzone w formach wyłożyć na salaterkę szklanną, wyścieloną serwetką i dopiero dekorować.

Owoce owinięte (częściowo) lekko w bibułkę, układać najwyżej w dwa rzędy (unikać piramid i zbytniego mieszania różnych gatunków), lub w koszyczkach, wyłożonych mchem lub liśćmi. To samo dotyczy ciastek, cukrów i bakalii, które układa się na ozdobnych talerzach.

Jak w każdej dziedzinie, tak i w dekoracji potraw widzi się zasadniczą różnicę, między obecnymi a dawnymi, ciężkimi dekoracjami. W obecnej np. dobie przykrywanie mięs zimnych sosami uważa się za ciężko strawne. Drobiazgowej dekoracji truflowej, zwłaszcza w nieodpowiednim kształcie (np. baletnicy na pasztecie, podawanie jakiejś potrawy w kształcie buta, ryby lub w kształcie człowieka) nie stosuje się zupełnie. Natomiast podaje się potrawy o formie możliwie naturalnej, aby dobrym wyglądem podnieść apetyt. Na oryginalność w przyrządzeniu potraw można sobie pozwolić, o ile to nie sprawia nam żadnej trudności, np. drób może być wyjątkowo (przyjęcia w czasie polowania) podany z dekoracją z piór itd.

Do dekoracji jednej potrawy nie należy wprowadzać zbyt dużej ilości kolorów nieharmonizujących ze sobą np. rzodkiewki i pomidorów, oraz marchwi, lecz łączyć tak, aby powstawały kontrasty, np. zielenina z siekanym białkiem, z marchwią wykrawaną ozdobnie, lub z pomidorami.

Powyższe uwagi o dekoracji potraw mogą odnosić się również do ubierania tortów, a zatem i tu

obowiązuje dążenie do form uproszczonych, celowość i dbałość o zharmonizowany dobór kolorów. Dekoracja winna być dostosowana do okoliczności (wesela, imieniny itp.). Formy tortów mogą być bardzo rozmaite, okrągłe, kwadratowe, prostokątne i trójkątne. Do kształtu tortu zastosowujemy dekoracje geometryczne, symetryczne, asymetryczne lub kwiatowe.

Przed udekorowaniem należy tort naponczować, dokładnie obrównać, posmarować każdy z osobna placek galaretką owocową, a potem dowolną masą, złożyć go równo, w przeciwnym bowiem razie nawet najlepsza dekoracja nie da pożądanego efektu. Najtańszym materiałem dekoracyjnym jest lukier. Z glazury czekoladowej, lub masy, którą przekłada się torty, można też wykonać różne ozdoby (liście, kwiaty, ozdobne monogramy itp.). Owoce kandyzowane, lub marmeladki owocowe, skórka pomarańczowa i angielika są bardzo bogatym materiałem do przybierania tortów. Tort orzechowy np. można udekorować orzechami sklejanymi, masą lub lukrem. Kawowy polukrowany lub posmarowany masą obsypać efektownie cukierkami w kształcie kawy, lub cukierkami zw. „łezki". Migdałowy, lub czekoladowy tort ubrać migdałami siekanymi, lub całymi, grubo tartą czekoladą lub orzechami. Wysuszone okruchy z ciasta dają ładne wykończenie brzegów tortu.

Najdroższą dekoracją jest masa marcepanowa, która ma tę zaletę, że daje formować się we wstęgi, kwiaty, kielichy itp.

Maria Strasburger.

Jakim sposobem dowiedzieć się więcej o grzybach.

Panuje dość znaczna różnica zdań co do wartości odżywczej grzybów. Entuzjaści grzybów podkreślają ich znaczną wartość białkową, przeoczając zbyt łatwo, że jest to białko niepełnowartościowe pod względem doboru części składowych, a zarazem białko źle przez ustrój ludzki przyswajalne. Przeciwnicy zwracają uwagę, że grzyby należą do pokarmów bardzo trudno strawnych. I jedni i drudzy mają słuszność, do tych argumentów należy jednak dodać jeszcze dwa inne, a bardzo doniosłe, mianowicie, że grzyby są niezmiernie ważnym czynnikiem podnoszącym smak i aromat potraw, co dla urozmaicenia naszego pożywienia ma duże znaczenie, oraz, że grzyby posiadają pewną wartość witaminową. Ten ostatni fakt dopiero w ostatnich czasach został przez naukę stwierdzony.

Ogromne rozpowszechnienie krzywicy wśród dzieci wskazuje na to, że witamina przeciwkrzywicowa, to jest witamina D, należy do witamin stosunkowo rzadko występujących w naszych pokarmach. Dlatego krzywica stała się prawdziwą klęską społeczną, która nie tylko zeszpeca na całe życie duży odsetek społeczeństwa, ale podważa jego zdrowie i pozostawia ślady na całe życie. I oto okazuje się, że właśnie grzyby, których stanowisko w naszym pożywieniu było dotychczas jednak dość sporne, zawierają tę właśnie poszukiwaną witaminę. Wprawdzie, rzecz prosta, nie mogą być pod tym względem porównane z tranem, ani nawet z nabiałem, ale skoro witaminy D jest w pokarmach na ogół mało, to warto wziąć pod uwagę i tę jej ilość, która znajduje się w grzybach.

Ale tu niejednej matce nasunie się pewne zastrzeżenie. Cóż z tego, że witamina D znajduje się w grzybach, skoro na krzywicę chorują małe dzieci, a przecież grzyby nie są pokarmem dla nich odpowiednim. Krzywica wieku dziecięcego zależy jednak nie tylko od pożywienia i warunków życia dziecka, ale i od stanu odżywienia jego rodziców, zwłaszcza zaś matki w okresie ciąży i karmienia. Jeśli pożywienie matki jest zbyt ubogie w witaminę D, dziecko przynosi ze sobą na świat wzmożoną skłonność do krzywicy.

Czy człowiek dorosły nie potrzebuje witaminy D? Ludzie dorośli, a w jeszcze wyższym stopniu młodzież rosnąca potrzebuje również obecności witaminy D w pożywieniu, choć brak jej objawia się u nich nieco inaczej niż u niemowlęcia. Stąd wniosek, że dla dorosłych i młodzieży grzyby są pokarmem bardzo pożytecznym. Ponieważ są ciężko strawne, unikamy ich w pożywieniu małych dzieci, osób starych i chorych.

Nie wszystkie grzyby jednak posiadają jednakową wartość witaminową. Korzystnie pod tym względem wyróżniają się smardze i podobna do nich piestrzenica, którą osoby mniej obeznane z gatunkami grzybów nabywają niejednokrotnie w przekonaniu, że jest to właśnie smardz. Grzyby te zawdzięczają swą wartość witaminową temu, że rosną w miejscach mniej zacienionych niż większość innych grzybów, witamina D bowiem wytwarza się w wielu naszych pokarmach pod działaniem promieni słońca. Stąd pieczarki wyhodowane w ciemnych piwnicach zawierają bardzo mało witamy D.

Piestrzenica jednak nie jest grzybem zupełnie niewinnym.Zawiera ona składnik trujący, trzeba ją więc przed przyrządzeniem sparzyć i wodę odlać, co wpływa ujemnie zarówno na jej wartość witaminową, jak i uboży w wiele innych pożytecznych składników. Choć więc piestrzenica ma znaczną wartość witaminową nie jest rzeczą obojętną, czy nabędziemy ją właśnie, czy też prawdziwe smardze. Jak jednak nauczać się odróżniać smardze od piestrzenic, a także możliwy do spożywania świniak od groźnego, zabójczego szatana, niejadalny zajączek, od smacznego koźlarza i wiele innych? Przychodzi nam tu z pomocą Instytut Gospodarstwa Domowego, którego staraniem ukazała się ostatnio seria tablic grzyboznawczych opracowana przez inż. Henryka Orłosia, odtworzona z natury przez artystkę-malarkę Jankowską-Wincze. Seria ta zawiera cztery barwne tablice zatytułowane:

1. Grzyby jadalne — gatunki najbardziej poszukiwane.
2. Grzyby jadalne — gatunki mniej poszukiwane.
3. Grzyby jadalne pod warunkiem zachowania pewnych środków ostrożności.
4. Grzyby niejadalne i trujące.

Ogółem seria zawiera piękne, barwne, duże obrazy 32 gatunków grzybów, które są rozpowszechnione u nas w Polsce. Obrazy te różnią się od dotychczasowych podobnych wydawnictw pod tym względem, że przedstawiają także przekroje grzybów, co ogromnie ułatwia rozpoznanie poszczególnych gatunków i odmian. Każdy obraz opatrzony

jest wyjaśnieniem, które podaje warunki, w jakich dany grzyb wyrasta, porę ukazywania się, cechy rozpoznawcze i sposoby zużytkowania, np. przy obrazie grzyba czerwonego czytamy: „Do suszenia i pretworów nie nadaje się"; przy mleczaju rudym „Gatunek małej wartości, jadalny tylko po wygotowaniu lub wymoczeniu w kilku wodach".

Nie ulega wątpliwości, że tablice te są nieodzowną pomocą naukową we wszystkich szkołach rolniczych, zarówno męskich jak żeńskich, w szkołach gospodarczych oraz zawodowych żeńskich, uwzględniających nauczanie gospodarstwa domowego, na kursach gospodarczych długo i krótkoterminowych, w Kołach Gospodyń Wiejskich, w bibliotekach Ziemianek, oraz we wszystkich szkołach powszechnych, zwłaszcza wiejskich.

Do tego ostatniego punktu należy dorzucić kilka słów. Pożywienie ludności wiejskiej grzeszy rozpaczliwą jednostajnością, która stanowi kardynalny błąd żywienia, gdyż uniemożliwia doprowadzenie do ustroju wszystkich niezbędnych składników, odbiera apetyt i, pozbawiając pożywienie codzienne wszelkich podniet, sprzyja szerzeniu się alkoholizmu. Wiadomo od dawna, że pożywienie smaczne, prawidłowe, t. j. urozmaicone jest najlepszą bronią w walce z pijaństwem. Grzyby mogą pod względem urozmaicenia pożywienia oddać na wsi duże usługi. Z drugiej jednak strony właśnie wśród ludności wiejskiej wypadki ciężkiego zatrucia grzybami są najpospolitsze. Choć więc głębsze zajęcie się sprawą racjonalizacji żywienia wsi polskiej nie leży w zakresie zadań i możliwości nauczycielstwa szkół powszechnych, to jednak pogłębienie w szkole wiejskiej znajomości grzybów najczęściej u nas spotykanych może oddać poważne usługi.

Tablice są aprobowane przez Ministerstwo W. R. i O. P., jako pomoc szkolna dla użytku zbiorowego w szkołach, oraz zalecone przez Ministerstwo Rolnictwa i Reform Rolnych. Ukazały się nakładem Książnicy-Atlas w cenie 8 zł za komplet.

Nowe książki.

„Praktyczna Pani Domu" — to tytuł książki opracowanej przez S. M. Concetti Sikorską — zakonnicę-zmartwychwstankę.

Praca prawdziwie klasztorna — drobiazgowa i solidna. Zwracam uwagę szczególnie tych koleżanek, które uczą prania i porządków, bo zasadniczo brak nam było podręcznika do tych przedmiotów. Szukało się wiadomości po różnych pismach kobiecych, broszurkach, a najczęściej od doświadczeńszych pań domu. Praca dość żmudna i nie zawsze dająca dostateczne rezultaty.

Książka ta dzieli się na dwie części. Pierwsza — **pranie** — obejmuje: pranie, prasowanie, wywabianie plam i pranie chemiczne. Wszystko opracowane drobiazgowo, z uwzględnieniem technicznych urządzeń, organizacji pracy, środków chemicznych itd.

Część druga — **porządki domowe** — mówi nam o wszelkich możliwościach pracy tej dotyczących. Z autorką przechodzimy całe mieszkanie od strychu do piwnic uwzględniając wszelkie możliwe sposoby i środki konserwacji różnych materiałów, które zostały użyte do umeblowania i urządzenia mieszkań, w różnych możliwościach materialnych.

Cena książki 2.50 zł

Zamówienia kierować należy: Warszawa, Aleja Róż 14, SS. Zmartwychwstania Pańskiego. Konto czekowe: Kalkstein Teresa — Siostra Zmartwychwstanka nr 21501.

Dla odmiany parę słów o książce, którą wszyscy powini przeczytać a szczególni ci, którzy pracują nad i z młodzieżą i stale zamartwiają się bezrobociem młodzieży i jej ponoć „beznadziejną przyszłością". Tytuł książki — **C. O. P. Ognisko siły — Centralny Okręg Przemysłowy.**[1])

Autorem tego ładunku rozsadzającego wszelki pesymizm — Melchior Wańkowicz. Nie potrafię dokładnie określić co się czuje w czasie i po przeczytaniu tej książki. — Jest to jedna cudowna poezja na cześć pracy, każda strona wre i kipi tętnem życia. Po prostu lawa ogarnia człowieka. Już tam być! Już zobaczyć te cuda i chociaż w minimalnej cząstce przyczynić się do potężnej i wspaniałej całości.

Oprócz silnych bakterii energii, których rozsadnikiem jest ta książka, jest tam jeszcze bardzo ważna sprawa dla nas wszystkich zawodowczyń. Dla wielu z nas tam teren do pracy i to pracy przeogromnej. Pracownie, spółdzielnie różnego rodzaju, jadłodajnie, fabryki itd.

Kończę słowami samego autora „Okręg Centralny jest u samego początku drogi. Baczmyż, żebyśmy patrząc kiedyś wstecz swoich lat, mogli powiedzieć: I MY też".

[1]) Książka powyższa weszła w skład obszernego dzieła, obejmującego również nasz dorobek w Gdyni i wrażenia ze Śląska Zaolzańskiego — które p. t. **„Sztafeta"** wyszło z druku z końcem 1938 r. Lekturę tę gorąco Koleżankom polecamy.

Do wiadomości Koleżanek podajemy tytuły książek pożytecznych dla każdego, kto pracuje w szkolnictwie w szczególności zaś dla uczących się do egzaminu nauczycielskiego:

Stosunki służbowe nauczycieli. Zbiór przepisów obowiązujących w zakresie stosunków służbowych nauczycieli wraz z wyrokami Najwyższego Trybunału Administracyjnego. Opracowali: **Stanisław Marszałek**, Naczelnik Biura Personalnego K. O. S. P. **Władysław Wilanowski**, p. o. Kierownika Referatu M. W. R. i O. P., **Józef Wójcik**, Referendarz M. W. R. i O. P.

Wydane przez Ministerstwo W. R. i O. P., Warszawa, r. 1938. Cena 6 zł

Ustrój i organizacja szkolnictwa, zbiór przepisów w zakresie administracji szkolnictwa t. II, opracowali: Dr Zygmunt Kwiatkowski, Naczelnik Wydziału Prawnego Min. W. R. i O. P. i Dr Stefan Białas. — Państwowe Wydawnictwo Książek Szkolnych we Lwowie, r. 1937. Cena 5 zł

Prawo szkół prywatnych. Zbiór przepisów w zakresie administracji szkolnictwa, t. III. Opracowali: Dr Zygmunt Kwiatkowski i Ludwik Eckert, Ministerialny Wizytator Szkół.

Państwowe Wydawnictwo Książek Szkolnych we Lwowie, r. 1937. Cena 5 zł

Otrzymać można we wszystkich księgarniach.

Wiadomości koleżeńskie.

Zawiadomienia o zawarciu związków małżeńskich nadesłały Koleżanki:

Aniela Tatarczuk i Mgr. Adam Panasiewicz, Kraków, Kościuszki 52.

Zofia Prus Wiśniewska i Inż. Władysław Walles, Stanisławów, ul. Romanowskiego 5.

Genowefa Gołdówna i Mgr. Tadeusz Wilk, Kraków, Prądnik Biały, Mostowa 6.

Maria Krauzówna i p. Marian Skoczek, Częstochowa, Jasnogórska 75.

Władysława Łachówna i p. Edward Schlesinger, Kraków, Wrocławska 54.

Olga Pieprzyca i p. Jerzy Koss, Pińsk, ul. Rzemieślnicza 20.

Irena Grzesło i Mgr. Stanisław Petko, Biała Krakowska, ul. Narutowicza, Dom Urzędniczy.

Zrzeszone Koleżanki i Redakcja Informatora zasyłają młodym parom najserdeczniejsze życzenia szczęścia na wspólnej drodze życia.

Egzamin kwalifikacyjny złożyły w grudniu 1938 r. następujące Koleżanki:

Z zakresu gospodarstwa domowego:

Gruhn Lucyna
S. Gowin Aldona
Bączyńska Hermina
Łuczyńska Janina
Komusińska Jadwiga
Kozłowska Janina
Herzog Janina
Godzińska Mieczysława
Pietrzyk Helena
Niewiarowa Janina
Manz Hilda
Małysiak Gertruda
Plaschke Maria
Wojas Wanda
Witkowska Sabina

Ponadto 7 kandydatek z innych Seminariów Gospodarczych.

Z zakresu krawieczyzny:

Balacha Katarzyna
Buda Maria
Cewicka Władysława
Faryna Helena
Gabryel Antonina
Karpińska Maria
S. Lis Stefania
Sabbat Maria
Starzewska Zofia
Stawczyk Janina
Szostak Zofia
Zdonek Kazimiera
Ponadto jedna eksternistka.

Z zakresu haftu:

Indraszkiewicz Elżbieta
Dubiniak Franciszka
Nowak Wiktoria
Smoleń Eugenia
Tabańska Felicja

W roku 1938 ukończyły Państwowe Seminarium Gospodarcze w Krakowie i zapisały się do Stowarzyszenia Absolwentek:

Janina Cieślicka
Wanda Drezińska
Stefania Gustyn
Wiktoria Guzik
Janina Janusz
S. Anna Karwowska
Genowefa Korzeniowska
Anna Kossowska
Janina Kowalska
Wanda Koziołówna
Jadwiga Lancmańska
Krystyna Langerówna
Eugenia Murasówna
Władysława Mroczkówna
Maria Ostrowska
S. Alina Mikołajczuk
Maria Plaskura
Zuzanna Romanowska
Katarzyna Sławińska
Stanisława Szewczyk
Helena Szlachta

Wszystkie wyżej wymienione Koleżanki są zatrudnione i odbywają praktyki zawodowe i pedagogiczne.

Gdzie pracują nasze Koleżanki w r. szk. 1938/39.

Absolwentki Seminarium Haftu:

Kol. **Katzer Joanna** (r. 1928) objęła posadę nauczycielki bieliźniarstwa i koronkarstwa w Państwowym Gimnazjum Bieliźniarskim i Koronkarsko-hafciarskim w Krakowie.

Kol. **Indelak Maria** (r. 1934) otrzymała posadę nauczycielki szycia i robót ręcznych w Szkole Rolniczej w Marysinie, p. Lubraniec, pow. Włocławek.

Kol. **Pytasz Otylia i Smoleń Eugenia** (r. 1934) pracują na Państwowych Kursach Wędrownych Kuratorium Okręgu Szkolnego Krakowskiego.

Kol. **Indraszkiewicz Elżbina** (r. 1935) jest zatrudniona jako nauczycielka robót ręcznych i szycia na Kursach Wędrownych Wielkopolskiej Izby Rolniczej.

Kol. **Nowak Wiktoria** (r. 1935) pracuje na Śląsku w Szkole Rolniczej w Międzyświeciu, p. Skoczów.

Kol. **Ogórek Stanisława** (r. 1935) pracuje w Szkole Rolniczej w Łodygowicach.

Kol. **Kumieżanka Henryka** (r. 1934) pracuje jako nauczycielka kroju i szycia w Państwowej Szkole Gospodarczej w Jabłonkowie na Śląsku Zaolziańskim.

Kol. **Lis Maria** (r. 1934) pracuje w Państwowej Szkole Zawodowej w Cieszynie.

Absolwentki Seminarium Krawieczczyzny:

Kol. **Karpińska Maria** (r. 1933) od września 1937 r. do chwili obecnej pracuje w Państwowym Gimnazjum Krawieckim w Samborze.

Kol. **Mikolajczyk Anna** (r. 1933) w Szkole Zawodowej w Białej.

Kol. **Budzianka Maria** (r. 1934) w Szkole Zawodowej Twa „Nauka i Praca" w Warszawie, ul. Marymoncka 66.

Kol. **Starzewska Zofia** (r. 1934) uczy na Państwowych Kursach Wędrownych Kuratorium Krakowskiego.

Kol. **Cewicka Władysława** (r. 1936) uczy w Pryw. Żeńskim Gimnazjum im. Münnichowej w Krakowie i w Szkole Dokształcającej w Wieliczce.

Kol. **Farynianka Helena** (r. 1936) uczy szycia w Semin. Gospodarczym SS. Urszulanek w Pniewach w Wielkopolsce.

Kol. **Gabryel Antonina** (r. 1936) pracuje w Publicznej Szkole Dokształcającej w Chorzowie, ul. Powstańców 51.

Kol. **Michalska Zofia** (r. 1934) i **Kaszycka Lidia** (r. 1936) pracują w Państwowej Szkole Zawodowej Żeńskiej w Cieszynie.

Kol. S. **Lis Leokadia** (r. 1936) w Szkole Zawodowej żeńskiej w Liskowie Kaliskim.

Kol. **Sabbat Maria** (r. 1936) pracuje jako nauczycielka krawieczczyzny i kierowniczka w Szkole Zawodowej żeńskiej SS. Nazaretanek w Wadowicach.

Kol. **Szostak Zofia** (r. 1936) uczy w Szkole Zawodowej SS. Urszulanek w Rybniku.

Absolwentki Seminarium Gospodarczego:

Kol. **Bala Genowefa** (r. 1932) prowadzi rachunkowość warsztatów szkolnych w Państwowej Szkole Zawodowej żeńskiej w Krakowie.

Kol. **Arendt Stanisława** (r. 1933) i **Ludwikowska Michalina** (r. 1934) uczą gospodarstwa domowego w Państwowej Szkole Zawodowej i Gospodarczej w Karwinie.

Kol. **Dudzińska-Kozłowska Janina** (r. 1933) pracuje od września 1937 r. w Szkole Powszechnej w Częstochowie.

Kol. **Plaschke Maria** (r. 1934) pracuje w Państw. Szkole Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym w Toruniu.

Kol. **Pietrzyk Helena** (r. 1934) uczy w Liceum Gospodarczym SS. Urszulanek w Rybniku.

Kol. **Herzog Janina** (r. 1935) pracuje w Szkole Rolniczej w Ochłapowie, p. Drużkopol na Wołyniu.

Kol. **Mialowicz Maria** (r. 1935) pracuje na Kursach Wędrownych w pow. rzeszowskim.

Kol. **Gruhn Lucyna** (r. 1936) uczy porządków w Szkole Przysposobienia w Gospodarstwie Rodzinnym im. gen. Zamojskiej w Warszawie.

Kol. **Gissowska Zofia** (r. 1936) w Szkole Pracy Społecznej w Cieszynie.

Kol. **Małysiak Gertruda** (r. 1936) pracuje w Publicznej Szkole Dokształcającej w Cieszynie.

Kol. **Mikołajska Maria** (r. 1936) pracuje jako stała instruktorka na Kursach Kół Gospodyń Wiejskich w Okręgu Izby Rolniczej kieleckiej.

Kol. **Stankiewicz Zofia** (r. 1936) pracuje w Zamościu (adres: ul. Montwiłły 4).

Kol. **Baran Apolonia** (r. 1937) odbywa płatną praktykę pedagogiczną w Szkole Rolniczej w Mokoszynie w pow. sandomierskim.

Kol. **Chruszcz Maria** (r. 1937) objęła posadę instruktorki gospodarstwa domowego i kierowniczki internatu w Szkole Krawiecko-Bieliźniarskiej w Ostrołęce.

Kol. **Czarnecka Zofia** (r. 1937) uczy w Publ. Szkole Dokształcającej w Chorzowie.

Kol. **Dąbrowska Edyta** (r. 1937) pełni obowiązki instruktorki powiatowej Kół Gospodyń Wiejskich w Kosowie.

Kol. **Flacht Halina** (r. 1937) odbywa praktykę pedagogiczną w Państwowej Szkole Zawodowej żeńskiej w Krakowie.

Kol. **Hendrychowska Maria** (r. 1937) pracuje jako instruktorka Gospodarstwa Domowego w Nadwórnej.

Kol. **Jędrzejec Janina** (r. 1937) odbywa praktykę pedagogiczną w Szkole Przysp. w Gospodarstwie Rodzinnym w Sosnowcu, ul. 3 Maja 20.

Kol. **Kolowca Zofia** (r. 1937) pracuje w Uniwersytecie Wiejskim w Nierodzimiu.

Kol. **Kowalczyk Ludwika** (r. 1937) objęła posadę instruktorki na kursach wieczorowych w Szkole Przysp. w Gospodarstwie Rodzinnym w Katowicach.

Kol. **Mayerberg Jadwiga** (r. 1937) uczy gospodarstwa domowego w Gimnazjum Kupieckim w Kielcach.

Kol. **Meres Jadwiga** (r. 1937) prowadzi dział gospodarczy Kolonii Ubezpieczalni Społecznej w Jaworzu.

Kol. **Salawa Adela** (r. 1937) objęła posadę instruktorki w Szkole Przysp. Gospodyń Wiejskich w Olesku k. Złoczowa.

Kol. **Schlesinger Kazimiera** (r. 1937) odbywa płatną praktykę pedagogiczną w Zakładach Kórnickich w Kuźnicach k. Zakopanego.

Kol. **Serafin Maria** (r. 1937) objęła kierownictwo gospodarcze internatu Gimnazjum św. Teresy w Rabce.

Kol. **Wójcik Maria** (r. 1937) pracuje jako instruktorka sklepu Propagandy Elektrowni Miejskiej w Krakowie.

Koleżanki: **Budzyńska Leokadia, Czarnota Janina, Kołodziejczyk Władysława, Kostrakiewicz Zofia, Mally Janina, Niesiołowska Anna, Żak Maria** (r. 1937) prowadzą kursy wędrowne z ramienia organizacyj rolniczych i społecznych. Inne koleżanki pracują na tych samych stanowiskach, co w ubiegłych latach, lub też nie zawiadomiły nas o zmianie. Koleżanki bezrobotne prosimy o zgłaszanie się do Zarządu Stowarzyszenia lub Dyrekcji Seminarium.

Prosimy również o dzielenie się z Redakcją Informatora doświadczeniami zdobytymi w terenie oraz wynikami pracy nad pogłębianiem własnej wiedzy i sprawności zawodowej. Prosimy o artykuły z zakresu badań nad środowiskiem, metod nauczania w zależności od środowiska i warunków lokalnych, realizacji programów, umiejętności zawodowych, sprawozdania z przeczytanych nowości pedagogicznych, zawodowych, a nawet beletrystycznych, o ile mogą być one pożyteczne w pracy wychowawczej.

Współpraca Absolwentek z Redakcją umożliwi częstsze i bardziej regularne wydawanie Informatora, wzbogaci i ożywi jego treść.

Komunikaty.

Przypominamy Koleżankom, które jeszcze nie złożyły egzaminu kwalifikacyjnego, że terminy mijają:

dla absolwentek z Sem. Kraw. dnia 31 grudnia 1939 r.,

dla absolwentek z Sem. Haftu dnia 31 grudnia 1939 r.

dla absolwentek z Sem. Gosp. dnia 31 grudnia 1942 r.

Na najbliższym Zjeździe absolwentek, który projektujemy w lipcu b. r., aktualna będzie sprawa petycji o przedłużenie ostatecznych terminów egzaminu.

Przepisy informacyjne, odnoszące się do egzaminów kwalifikacyjnych, znajdują się w specjalnym numerze, który można nabyć w Zarządzie Stow. Absolwentek, Kraków, ul. Syrokomli 21, w cenie 1 zł za egzemplarz. Koleżanki stowarzyszone otrzymać mogą przepisy bezpłatnie.

W czasie od dnia 2-go do 8-go lipca włącznie odbędzie się przy Państwowym Seminarium Gospodarczym w Krakowie, ul. Syrokomli 21

KURS DOKSZTAŁCAJĄCY

dla nauczycielek gospodarstwa domowego z następującym programem:

1. Sporządzanie posiłków na kuchniach elektrycznych — 14 godzin
2. Przetwórstwo — 12 godzin
3. Najnowsze prądy w dietetyce leczniczej — 3 godziny
4. Kilka uwag z zakresu fizjologii odżywiania — 6 godzin
5. Nowości w zakresie naczyń kuchennych — 2 godziny
6. O zatruciach i zakażeniach — 2 godziny
7. Nauka porządków, jako czynnik podstawowy higieny mas — 3 godziny
8. Trudności i możliwości propagandy w różnych środowiskach racjonalnego odżywiania ludności. Zagajenie i dyskusja.

Na prelegentów zaproszone będą wybitne siły świata naukowego (profesorowie medycyny Uniwersytetu Jagiellońskiego (oraz wybitni fachowcy.

Warunki uczestnictwa w kursie są następujące: Opłata za cały kurs wynosi 6 zł od osoby.

Mieszkanie uczestniczki kursu mają zapewnione w internacie szkolnym razem z całodziennym utrzymaniem za opłatą 2 zł dziennie.

Uczestniczki winny przywieźć ze sobą poduszkę, koc i bieliznę pościelową.

Ponieważ liczba uczestniczek jest ograniczona prosimy o nadsyłanie zgłoszeń w terminie **do dnia 1 kwietnia 1939 r.**, pod adresem: Kierownictwo Państwowego Seminarium Gospodarczego przy Państwowej Szkole Zawodowej Żeńskiej, Kraków, ul. Syrokomli 21.

Uczestniczki otrzymają zaświadczenia odbycia kursu.

Zjazd absolwentek.

Z przyczyn od Zarządu Stow Absolwentek niezależnych nie odbył się nasz zjazd w okresie feryj zimowych. W związku z ogłoszonym kursem dokształcającym dla nauczycielek gospodarstwa domowego w dniach od 3—8 lipca br. proponujemy termin zjazdu w dniu 2 lipca br. O ile termin ten odpowiada Koleżankom prosimy o nadsyłanie zgłoszeń do dnia 1 kwietnia br. pod adresem Zarządu Stow. Absolwentek, Kraków, Syrokomli 21. W razie małej ilości zgłoszeń zjazd odbędzie się w czasie feryj w styczniu 1940 r.

O ile zjazd dojdzie do skutku, poza obradami Stowarzyszenia przewidywane są kursy dla absolwentek Seminarium Krawieckiego i Hafciarskiego,

które odbyłyby się równocześnie z kursem dla absolwentek Seminarium Gospodarczego.

Program kursu dokształcającego dla absolwentek Seminarium Krawieczyzny przewiduje omówienie następujących zagadnień:

1. Realizacja programów nauki zajęć warsztatowych w 4-letnim gimnazjum krawieckim, wraz z demonstracją prac wykonanych przez uczennice gimn. krawieckiego w Krakowie.
2. Fragmenty odszyć krawieckich (przygotowanie płótna wraz z włosianką, przygotowanie kołnierza).
3. Uszycie spodenek chłopięcych wraz z odszyciami.

Dla absolwentek Seminarium Haftu:

1. Zastosowanie nowoczesnych materiałów w hafcie.
2. Nowe techniki zdobnicze.
3. Omówienie i pokaz technik koronkarskich objętych programem I. kl. gimnazjum koronkarsko-hafciarskiego.
4. Pokaz prac uczennic gimn. koronkarsko-hafciarskiego i działu haftu szkoły zawodowej w Krakowie.

Koleżanki, które ukończyły Seminarium Krawieckie lub Hafciarskie, a uczą obecnie bieliźniarstwa, proszone są o odpowiedź do dnia 1 kwietnia na następujące pytania:

1. czy odczuwają potrzebę urządzenia kursu z dziedziny bieliźniarstwa?
2. czy natrafiają na trudności metodyczne związane z nauczaniem bieliźniarstwa?
3. który dział bieliźniarstwa (bielizna damska, męska, dziecięca, pościelowa) nasuwa największe trudności?
4. jaki charakter i zakres powinien mieć taki kurs, czy teoretyczny czy raczej praktyczny?
5. czy omówienie zastosowania zdobnictwa w bieliźniarstwie uważają za potrzebne.

Prosimy o nadsyłanie życzeń tyczących programu kursów wraz ze zgłoszeniami uczestnictwa w zjeździe.

Przypomnienie.

Prosimy o wyrównanie zaległych wkładek członkowskich załączonym czekiem, na którego odwrotnej stronie wynotowano ołówkiem wysokość należnei kwoty.

Zarząd.

Redaktorka naczelna: Dr. Maria Peterowa ul. Syrokomli L. 21. Nr konta czekowego 400.955
Wydawca: Stowarzyszenie Absolwentek Państwowego Seminarium Gospodarczego, Haftu i Krawieczyzny w Krakowie.
Drukarnia Polska Kraków, Tadeusza Kościuszki L. 3.